



GASTRONOMİ
ZİRVESİ



GASTRONOMİ KONGRESİ PROGRAMI (23-24 MART 2018 CUMA-CUMARTESİ)

Gastronomi Zirvesi & TRAVELEXPO Gala Yemeği

Yer: Congressium Balo Salonu

Tarih: 22 Mart 2018 Saat 19.00

23 MART CUMA

14:00-15:30 1. EŞ ZAMANLI OTURUMLAR

Sardis Salonu	Amisos Salonu	Pesinus Salonu	Kanes Salonu	Phasalis Salonu
Oturum Başkanı: Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT	Oturum Başkanı: Prof. Dr. Selma MEYDAN UYGUR	Oturum Başkanı: Prof. Dr. Azize HASSAN	Oturum Başkanı: Prof. Dr. Nurten ÇEKAL	Oturum Başkanı: Prof. Dr. Füsün İSTANBULLU DİNÇER
Türkiye'deki Gurmelerin Instagram Hesaplarının İçerik Analizi Yöntemiyle İncelenmesi <i>Öğr. Gör. Onur ÇELEN</i> <i>Prof. Dr. Muharrem TUNA</i>	Toplu Yemek (Hazır Yemek) Sektöründe Yaşanan Problemler Ve Çözüm Önerileri <i>Yrd. Doç. Dr. Serpil YALIM KAYA</i> <i>Sevcan İLHAN</i>	<i>Avustralya Yemek Kültürünün Tarihsel Gelişimi Ve Uluslararası Kültürel Etkileşimler</i> <i>Öğr. Gör. Emir Hilmi ÜNER</i> <i>Prof. Dr. Fügen Durlu ÖZKAYA</i>	Uluslararası Öğrencilerin Beslenme Durumu Ve Kayseri Beslenme Kültürüne Oryantasyonu <i>Yrd. Doç. Dr. Meltem SOYLU</i>	Gastronomide Yeni Trend: Siyah Yiyecekler <i>Prof. Dr. Düriye BOZOK</i> <i>Arş. Gör. Gülhan YALIN</i>
Turizm Eğitimi Alan Üniversite Öğrencilerinin Yiyecek İçecek İşletmesi Tercihinde Sosyal Medyanın Etkisi: Süleyman Demirel Üniversitesi Örneği <i>Doç. Dr. Murat ÇUHADAR</i> <i>Ayberk ŞAŞMAZ</i> <i>M. Anıl KÜÇÜKYAMAN</i>	Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menü Planlamasında Kütahya'nın Yöresel Yemeklerinin Yeri Üzerine Bir Araştırma <i>Öğr. Gör. Dr. Uğur CEYLAN</i> <i>Yrd. Doç. Dr. Ömer Zafer GÜVEN</i>	Restoran Şeflerinin Menü Geliştirme Ve Ürün Tedarik Süreçleri Hakkındaki Görüşlerinin Değerlendirilmesi: The World 50 Best Restaurants List Örneği <i>Öğr. Gör. Osman ÇAVUŞ</i> <i>Yrd. Doç. Dr. Serkan ŞENGÜL</i> <i>Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA</i>	Ortaöğretim Turizm Eğitimi Kapsamında Yiyecek Ve İçecek Beceri Eğitimi Sürecinde Koordinatör Öğretmenin Sorunları <i>Prof. Dr. Füsün İSTANBULLU DİNÇER</i> <i>Arş. Gör. Merve AYDOĞAN ÇİFÇİ</i> <i>Osman ÇİFÇİ</i>	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yer Alan Mutfak Şeflerinin Yöresel Ürünlerle Karşı İlgisi, Isparta Örneği <i>Doç. Dr. Şirvan Şen DEMİR</i> <i>Yrd. Doç. Dr. Gülay BULGAN</i> <i>Mehmet Anıl KÜÇÜKYAMAN</i>
Turistik Destinasyonların Tanıtılmasında Yerel Mutfaklar: Ordu Vejetaryen Mutfağı	“Comfort Food”: Rahatlatan Ya Da Favori Gıdalar Üzerine Bir Derleme <i>Arş. Gör. Neslihan ŞİMŞEK</i>	5s Tekniği: Restoran İşletmeleri İçin Bir Model Önerisi <i>Öğr. Gör. Kenan SAKALLI</i>	Aksaray İli Eski İlçesi Geleneksel Bir Buğday Ürünü: Cüççük <i>Dyt. Adeviye FİLİKÇİ</i>	Gastronomik Bir Değer Olarak Lavanta <i>Doç. Dr. Şirvan ŞEN DEMİR</i>

<i>Doç. Dr. Cavit YAVUZ</i>	<i>Yrd. Doç. Dr. Serpil YALIM KAYA</i>	<i>Yrd. Doç. Dr. Ozan ÇATIR</i>	<i>Yrd. Doç. Dr. Nermin IŞIK</i>	<i>Yrd. Doç. Dr. Gülay BULGAN</i> <i>Yasin AKŞAP</i>
Coğrafi İşaretili Ürün Sunan İşletmelerin Coğrafi İşaret Tescil Sistemine Bakış Açıları <i>Arş. Gör. Songül Seda KAMBER TAŞ</i> <i>Öğr. Gör. Sedat TAŞ</i>	Gastronomi Turizmi Ve Kıbrıs Sokak Lezzetleri Üzerine Bir Araştırma <i>Yrd. Doç. Dr. Mehmet ÇAVUŞOĞLU</i>	Yöresel Gastronomik Değerlerin Ürüne Dönüşme Düzeyi: Antalya İl Merkezi Restoran Menüleri Üzerine Bir İnceleme <i>Yrd. Doç. Dr. Olcay KILINÇ</i> <i>Yrd. Doç. Dr. Uğur KILINÇ</i>	Öğrencilerin Uygulamalı Mutfak Workshoplarına Yönelik Tutumlarının Faktör Analizi İle İncelenmesi <i>Arş. Gör. Mehmet BOYRAZ</i>	Moleküler Mutfak Tekniklerinden Kapsülleştirme: Standart Reçete Örnekleri <i>Kübra ÖZEL</i> <i>Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA</i>
Gastronomi Turizmi Kapsamında Erzincan İli Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sunulan Yöresel Yemekler Üzerine Bir Araştırma <i>Yrd. Doç. Dr. Necibe ŞEN</i> <i>Öğr. Gör. Yener SİLAHŞÖR</i>	Gastronomide Zeytinyağının Duyusal Yolculuğu <i>Öğr. Gör. Burcu KESER</i> <i>Doç. Dr. Renan TUNALIOĞLU</i> <i>Cihan Devrim AVUNDUK</i>	Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Pazarlama Karması Bileşeni Olarak Menü Ve Sosyal Medyada Menü Tanıtım Analizi: Tripadvisor Örneği <i>Yrd. Doç. Gülçin ÖZBAY</i> <i>Prof. Dr. Mehmet SARIŞIK</i>	Vanilya Ve Vanilin İle İlgili Bilgi Düzeyinin Belirlenmesi: Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Öğrencileri Üzerine Bir Araştırma <i>Yrd. Doç. Dr. Bilal DEVECİ</i> <i>Bahar DEVECİ</i>	İş Yaşamında Cinsiyet Ayrımcılığı: Kadın Aşçılar Örneği <i>Arş. Gör. Muhabbet ÇELİK</i> <i>Doç. Dr. Semra Akar ŞAHİNGÖZ</i>
15:30-16:00 KAHVE ARASI				
16:00-17:30 2. EŞ ZAMANLI OTURUMLAR				
Sardis Salonu	Amisos Salonu	Pesinus Salonu	Kanes Salonu	Phasalis Salonu
Oturum Başkanı: Doç. Dr. Evren GÜÇER	Oturum Başkanı: Prof. Dr. Ali YAYLI	Oturum Başkanı: Doç. Dr. Cavit YAVUZ	Oturum Başkanı: Prof. Dr. Yaşar SARI	Oturum Başkanı: Doç. Dr. Hakan TURGUT
Tescilden Uygulamaya Coğrafi İşaretler: Adana Kebabı Üzerine Bir İnceleme <i>Yrd. Doç. Dr. Serpil Yalım KAYA</i> <i>Elanur ŞAHİN</i>	Turizmde Gıda Güvenliğinin Bir İnsan Hakkı Olan Sağlık Hakkı Açısından Taşıdığı Önem <i>Öğr. Gör. Nilgün DOLMACI</i> <i>Yrd. Doç. Dr. Gülay BULGAN</i>	Kısmi Pişirilmiş Buğdayın Kullanım Olanakları <i>Uzm. Özlem YATKIN</i> <i>Doç. Dr. Melike SAKİN YILMAZER</i>	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Mobbing Uygulamalarının Örgütsel Bağlılığa Etkisi: Ankara Örneği <i>Kardelen ALPASLAN</i> <i>Yrd. Doç. Dr. Aydoğan AYDOĞDU</i>	Geleneklerin Aktarım Sürecinde Mutfak Kültürünün Rolü: Kilis Örneği <i>Öğr. Gör. Fatih YILDIZ</i> <i>Öğr. Gör. Dr. Melda AKBABA</i> <i>Öğr. Gör. Gamze ÖZEL</i>

				<i>Öğr. Gör. Melih AYDIN</i>
Yemek Yemenin Ötesi: Gastrofizik Kavramına Genel Bakış <i>Arş. Gör. Neslihan ŞİMŞEK</i>	Türk Mutfağında Geleneksel Ekmek Pişirme Yöntem, Araç Ve Gereçlerinin Yaşatılmasına Yönelik Öneriler: Pileki Örneği <i>Yrd. Doç. Dr. Alev Dünder ARIKAN</i> <i>Maksut ÖZKEŞKEK</i>	Gastronomi Turizmi Ve Gökçeada Lezzet Rotası <i>Yrd. Doç. Dr. Mehmet ÇAVUŞOĞLU</i> <i>Olena ÇAVUŞOĞLU</i>	İş Stresi ve Yaratıcılık Süreci İlişkisi: Kütahya'daki Mutfak Çalışanları Üzerine Bir Araştırma <i>Arş. Gör. İbrahim AKÇA</i> <i>Yrd. Doç. Dr. Elif Tuba BEYDİLLİ</i>	Eski Anadolu Toplumlarında Beslenme <i>Arş. Gör. Ece EREN</i> <i>Prof. Dr. İsmail ÖZER</i>
Ev Dışı Et Tüketimi <i>Arş. Gör. Dr. Tufan SÜREN</i> <i>Doç. Dr. Saime KÜÇÜKKÖMÜRLER</i>	Yiyecek İçecek İşletmelerinin Dijital Pazarlama Açısından İncelenmesi: Ankara İli Örneği <i>Prof. Dr. Selma Meydan UYGUR</i> <i>Öğr. Gör. Çağrı SÜRÜCÜ</i> <i>Yasemin SERGEN</i>	Coğrafi İşarete Sahip Olan Yöresel Ürün Ve Yemeklerin Manisa'nın Gastronomi Turizminin Gelişimine Katkısı <i>Eda HAZARHUN</i> <i>Prof. Dr. Mustafa TEPECİ</i>	Turist Rehberlerinin Turlarda Gastronomiyi Kullanmaları Üzerine Bir Araştırma <i>Yrd. Doç. Dr. Bayram AKAY</i> <i>Berkant ÖZÖĞÜTÇÜ</i>	Unutulmaya Yüz Tutmuş Mutfak Kültürleri: Çakırözü Köyü Örneği <i>Hasan Hüseyin ÇAKICI</i> <i>Yrd. Doç. Dr. Ebru ZENCİR</i>
Yönetim Fonksiyonları Çerçevesinde Menü Yönetiminin Değerlendirilmesi <i>Dr. Menekşe CÖMERT</i> <i>Gizem KELEŞ</i>	Gastronomik Akımlar Çerçevesinde Turistlerin Yiyecek-İçecek Tüketme Eğilimleri Üzerine Bir Araştırma: Safranbolu Örneği <i>Doç. Dr. Nuray TÜRKER</i> <i>Arş. Gör. Özkan SÜZER</i> <i>Kübra KAYA</i> <i>Kader İME</i> <i>Sinan KILIÇ</i>	Sağlıklı Beslenmede Geleneksel İçeceğimiz Kefirin Önemi <i>Yrd. Doç. Dr. Birsen Bulut SOLAK</i>	Mutfak Şeflerinin Yöresel Mantarları Tanıma ve Kullanım Durumlarına İlişkin Keşifsel Bir Araştırma <i>Öğr. Gör. Özkan ERDEM</i> <i>Öğr. Gör. Fuat BAYRAM</i> <i>Öğr. Gör. Berker ÇİFTÇİ</i> <i>Öğr. Gör. Ali Kemal KEMER</i>	Osmanlı Çileğinin Gastronomik Kimlik Unsuru Olarak Değerlendirilmesi <i>Yrd. Doç. Dr. Hasan KÖŞKER</i> <i>Yrd. Doç. Dr. Fatih ERCAN</i> <i>Yrd. Doç. Dr. Nalan ALBUZ</i>
Anadolu'da Zeytin Ve Zeytinyağlı Yemekler Rotası <i>Prof. Dr. Fügen Durlu ÖZKAYA</i> <i>Doç. Dr. Mücahit Taha ÖZKAYA</i> <i>Doç. Dr. Renan TUNALIOĞLU</i> <i>Öğr. Gör. Rüya BAYAR</i>	Yiyecek-İçecek Departman Performansının Müşteri Memnuniyetine ve Sadakatine Etkileri: 5 Yıldızlı Bir Otel İşletmesinde Uygulama <i>Yrd. Doç. Dr. Özgür DAVRAS</i> <i>Yrd. Doç. Dr. Gonca Manap DAVRAS</i>	Kastamonu Pastırması <i>Doç. Dr. Nuray TÜRKER</i> <i>Büşra Meltem TÜRKMEN</i> <i>Esra CAYMAZ</i>	Geçmişten Günümüze Farklı Bir Lezzet: Ceviz Reçeli (Tatlısı) <i>Öğr. Gör. Fikret GÖKÇE</i> <i>Öğr. Gör. Duygu BABAT</i> <i>Öğr. Gör. Hasan GÖKÇE</i> <i>Bil. Uzm. Halil SUNAR</i>	Evrimsel Gastronomi <i>Yavuz KAPLAN</i> <i>Prof. Dr. Seyhun YURDUGÜL</i>

<i>Esra TUNALIOĞLU</i>				
19:00 AKŞAM YEMEĞİ				
24 MART CUMARTESİ				
10:00-11:30 3. EŞ ZAMANLI OTURUMLAR				
Sardis Salonu	Amisos Salonu	Pesinus Salonu	Kanes Salonu	Phsalis Salonu
Oturum Başkanı: Prof. Dr. Düriye BOZOK	Oturum Başkanı: Doç. Dr. Semra AKTAŞ POLAT	Oturum Başkanı: Doç. Dr. Nuray TÜRKER	Oturum Başkanı: Prof. Dr. Celil ÇAKICI	Oturum Başkanı: Doç. Dr. Bilgehan GÜLCAN
Televizyonda Yayınlanan Gıda Reklamlarında Gıda Güvenliğine Yapılan Vurgunun Tespit Edilmesi <i>Esra ŞAHİN</i> <i>Prof. Dr. Fügen Durlu ÖZKAYA</i>	Hüseyin Hüsnü Efendi'nin "Etsiz Yağsız Tecrübeli Yemekler" Adlı Eseri Üzerine Bir İnceleme <i>Öğrt. İbrahim ÇEKİÇ</i> <i>Arş. Gör. Cihan CANBOLAT</i>	Geleneksel Bir Lezzet: Horç Peyniri <i>Durdane UÇGUN</i> <i>Yrd. Doç. Dr. Nermin IŞIK</i>	Otel Aşçılarının Moleküler Gastronomi Üzerine Düşünceleri: Nevşehir Örneği <i>Yrd. Doç. Dr. Günay EROL</i> <i>Dr. Emrah KESKİN</i> <i>Dr. Emrah ÖRGÜN</i>	Yükseköğretim Kurumlarındaki Eğitim Mutfaklarında Karşılaşılan Sorunlar Ve Çözüm Önerileri <i>Yrd. Doç. Dr. Ersin ARIKAN</i> <i>Yrd. Doç. Dr. Özlem Altunöz SÜRÜCÜ</i> <i>Öğr. Gör. Adem ARMAN</i>
5 Yıldızlı Otellerin Sunduğu Yiyecek-İçecek Hizmetlerinin Değerlenmesinde Kuşaklararası Farkların Belirlenmesi: Lara-Kundu Otelleri Üzerine Bir Araştırma <i>Yrd. Doç. Dr. Seden DOĞAN</i> <i>Öğr. Gör. Mehtap YÜCEL GÜNGÖR</i> <i>Öğr. Gör. Ozan GÜNGÖR</i>	Güney Afrika Bölgesinde Bulunan Ülkelerin Karşılaştırmalı Gastronomi Kültürleri <i>Arş. Gör. Cihan CANBOLAT</i> <i>Öğrt. İbrahim ÇEKİÇ</i> <i>Prof. Dr. Fügen Durlu ÖZKAYA</i>	<i>Sille Yöresinden Geleneksel Bir Lezzet: Kakırdak Ve Kakırdak İle Yapılan Börekler</i> <i>Dyt. Adeviye BAYKAL</i> <i>Yrd. Doç. Dr. Nermin IŞIK</i>	Ulubey (Uşak) Yöresel Yemeklerinin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi <i>Yrd. Doç. Dr. Ozan ÇATIR</i> <i>Eşref AY</i>	Türkiye'de Ve Dünya Ülkelerinde Lisans Düzeyinde Gastronomi Öğretimi <i>Prof. Dr. Mehmet SARIŞIK</i> <i>Öğr. Gör. Evrim KARACA</i>
Gastronomi Alanında TAŞPAKON'un Rolü <i>Arş. Gör. Özge TOLGA</i> <i>Uzm. Özlem YATKIN</i> <i>Zeynep Ceren KÖSE</i>	Anadolu'nun Gizemli İmparatorluğu Hititlerde Beslenme Ve Mutfak Kültürü <i>Prof. Dr. Galip AKIN</i> <i>Yrd. Doç. Dr. ESRA BALIKÇI</i>	Beslenme Arkeolojisi: Günümüz Ankara Yemeklerinde Geçmişin İzleri <i>Yrd. Doç. Dr. Funda ŞENSOY</i> <i>Dyt. Sena TİRİTOĞLU</i>	Doğu Afrika Ülkeleri Mutfak Kültürü <i>Öğr. Gör. Sibel AYYILDIZ</i> <i>Prof. Dr. Fügen Durlu ÖZKAYA</i>	Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Anabilim Dallarında Yayınlanan Tezlerin Bibliyometrik Analizi <i>Elanur ŞAHİN</i> <i>Yrd. Doç. Dr. Gürkan AKDAĞ</i> <i>Prof. Dr. A. Celil ÇAKICI</i>

				<i>Yrd. Doç. Dr. Neslihan ONUR</i>
Y Kuşağının Yiyecek-İçecek İşletmesi Tercih Ve Sosyal Medya <i>Yrd. Doç. Dr. Hulusi BİNBAŞIOĞLU</i> <i>Doç. Dr. Mevlüt TÜRK</i>	Ekşi Maya İle Hazırlanan Ekmekler Üzerine Bir İnceleme <i>Öğr. Gör. Ceyhun UÇUK</i> <i>Enis ALAÇAM</i>	Dehaların Yemek Sırları <i>Yrd. Doç. Dr. İsmail Hakkı TEKİNER</i> <i>Tolgahan TABAK</i> <i>Öğr. Gör. İbrahim Levent DEMİRÇAKMAK</i> <i>Arş. Gör. Gizem HÜLAĞA</i> <i>Sümeyye TEPE</i>	Sokak Lezzetlerinin Gastronomik Değeri: İstanbul Sokak Lezzetleri <i>Şule DEMİR</i> <i>Yrd. Doç. Dr. Gürkan AKDAĞ</i> <i>Yrd. Doç. Dr. Ümit SORMAZ</i> <i>Öğr. Gör. Esat ÖZATA</i>	Gastronomi İle İlgili Lisansüstü Tezlerinin Genel Profiline Yönelik Bir Değerlendirme <i>Öğr. Gör. Osman GÜLDEMİR</i> <i>Doç. Dr. Dilek ACAR</i> <i>Doç. Dr. Emre Ozan AKSÖZ</i>
Yöresel Gastronomik Ürünlerin Üretiminde Ve Pazarlanmasında Kooperatifçilik Üzerine Bir Model Önerisi <i>Öğr. Gör. Dr. Nail HOŞCAN</i>	Gastronominin Rekreatif Faaliyetlere Etkisi: Glütensiz Beslenen Kişiler Üzerine Bir Araştırma <i>Öğr. Gör. Elif Zeynep ÖZER</i> <i>Prof. Dr. Fügen Durlu ÖZKAYA</i>	Gastro diplomasi Türk Mutfağının Tanıtımında Bir Araç Olabilir Mi? <i>Doç. Dr. Nuray TÜRKER</i>	Restoranlarda Tablet Mönü Kullanımının Tekrar Ziyaret Etme Niyeti Üzerindeki Etkisi <i>Öğr. Gör. Çağrı SÜRÜCÜ</i> <i>Arş. Gör. Mustafa ÜLKER</i> <i>Prof. Dr. Azize HASSAN</i>	Turizm İşletmeciliği Öğrencilerinin Mutfak Departmanına Yönelik Algıları: Ondokuz Mayıs Üniversitesi Örneği <i>Yrd. Doç. Dr. Seden DOĞAN</i> <i>Öğr. Gör. Melike ÇAKIR KELEŞ</i>

12:00-13:30 ÖĞLE ARASI

13:30-15:00 4. EŞ ZAMANLI OTURUMLAR

Sardis Salonu	Amisos Salonu	Pesinus Salonu	Kanes Salonu	Phasalis Salonu
Oturum Başkanı: Prof. Dr. Galip AKIN	Oturum Başkanı: Doç. Dr. Emrah ÖZKUL	Oturum Başkanı: Doç. Dr. Semra AKAR ŞAHİNGÖZ	Oturum Başkanı: Doç. Dr. Nazan AKTAŞ	Oturum Başkanı: Doç. Dr. Murat ÇUHADAR
Beyşehir'e Özgü Bir Lezzet: Balık Kapama <i>Dyt. Didem Tuğçe KONYALIOĞLU</i> <i>Yrd. Doç. Dr. Nermin IŞIK</i>	Şırnak İlinin Bilinmeyen Yönü: Gastronomi Turizmi <i>Yrd. Doç. Dr. Sedat ÇELİK</i>	Modern Müzecilik Ve Gastronomi Müzeciliği Üzerine Bir İnceleme <i>Doç. Dr. İbrahim İLHAN</i> <i>Öğrt. İbrahim ÇEKİÇ</i> <i>Öğr. Gör. Fatih YILDIZ</i>	Balık Restoranına Gelen Tüketicilerin Kabuklu Ürün Algılarının İncelenmesi <i>Yrd. Doç. Dr. Emre YAVUZER</i> <i>Mebrure Nuket YAVUZER</i> <i>Yrd. Doç. Dr. Esra BALIKÇI</i>	Konya Yöresine Özgü Geleneksel Bir Gıda Olan Etli Ekmeğin Bazı Kalitatif Özelliklerinin Belirlenmesi <i>Fatih BÜYÜK</i> <i>Yrd. Doç. Dr. Abdulvahit SAYASLAN</i> <i>Süleyman GÖKMEN</i> <i>Prof. Dr. Hasan YETİM</i>

Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Temalı Restoranlara İlişkin Tutum Ve Davranışları <i>Prof. Dr. Nurten ÇEKAL</i> <i>Bahar ASLAN</i>	Hatay'ın Unesco Gastronomi Şehri Olması İle İlgili Yerel Restoran İşletmelerinin Farkındalığının Değerlendirilmesi <i>Yrd. Doç. Hülya TAŞTAN</i> <i>Nurhayat İFLAZOĞLU</i>	Kültür Ve Mutfak Sanatının Etkileşimi: Mardin Mutfağı <i>Yrd. Doç. Dr. Gülseren ÖZALTAŞ</i> <i>SERÇEK</i> <i>Yrd. Doç. Dr. Lokman TOPRAK</i> <i>Arş. Gör. Dr. Sadık SERÇEK</i>	Otel Yöneticilerinin Gastronomi Turizmi Algılarının Değerlendirilmesi <i>Elif DEMİRBİLEK</i> <i>Yrd. Doç. Dr. Serkan ŞENGÜL</i> <i>Yrd. Doç. Dr. Aylin AKOĞLU</i>	Erzurum'un Yenilebilir Otları Ve Yemeklerde Kullanım Şekillerine Yönelik Bir Araştırma <i>Yrd. Doç. Dr. Neslihan ÇETİNKAYA</i> <i>Yrd. Doç. Dr. Salih YILDIZ</i>
Adölesanlarda Kafein Tüketimi <i>Doç. Dr. Saime KÜÇÜKKÖMÜRLER</i> <i>Öğrt. Nurcan KURT</i>	Boyabat Mutfak Kültüründe Sırık Kebabının Gastronomi Açısından Önemi <i>Öğr. Gör. Ceyhun AKYOL</i>	Ekolojik Restoranlar Ve Permakültür Uygulamaları; Ekbiçyeiç Restoranı Üzerine Bir Araştırma <i>Dr. Serdar EREN</i>	Balık Restoran İşletmecilerinin Gastrofizik Kavramı Ve Unsurları İle İlgili Görüşleri Üzerine Nitel Bir Araştırma: Narlıkuyu Örneği <i>Öğr. Gör. Ali ŞEN</i> <i>Doç. Dr. Nazan AKTAŞ</i>	Gastronomi Turizmi Strateji Ve Eylem Planı: Nitel Bir Yaklaşım <i>Arş. Gör. Ahmet YARIŞ</i> <i>Yrd. Doç. Dr. Kadir ÇAKAR</i> <i>Arş. Gör. Şehmus AYKOL</i>
Adölesan Dönem Okul Çocuklarında Beslenme Alışkanlıkları Ve Beslenme Durumunun Değerlendirilmesi <i>Cansev MEŞE</i> <i>Prof. Dr. Başak Koca ÖZER</i>	Zonguldak İlinde Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmini Geliştirilebilirliği <i>Yrd. Doç. Dr. Neşe KÖKTÜRK</i> <i>Öğr. Gör. Elif MOCAN</i>	Türk Mutfak Kültüründe Çorba: Gaziantep Çorbalarının Sunumlarının İncelenmesi <i>Öğr. Gör. Ceyhun UÇUK</i> <i>Öğr. Gör. Mehmet Fatih KAYRAN</i>	Otel İşletmelerinde Vejetaryen Gıdalara Yönelik Tutum Ve Uygulamalar <i>Yrd. Doç. Dr. Aylin Nalçacı İKİZ</i> <i>Öğr. Gör. Ali SOLUNOĞLU</i>	Tarsus'un Yerel Değerleri İle Gastronomi Turizmi Açısından Potansiyelinin Belirlenmesine İlişkin Mevcut Durum Araştırması <i>Yrd. Doç. Dr. Ece KONAKLIOĞLU</i> <i>Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA</i> <i>Yasmina LOKMANOĞLU</i> <i>Öğr. Gör. Kemal ENES</i>
Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Bağlamında Alternatif Bir Yöntem: "Gastro-Rehber" <i>Öğr. Gör. İsa Serhan CİHANGİR</i> <i>Bülent YORGANCI</i>	Bolu İlinde Üretilen Arı Ürünlerinin Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi <i>Doç. Dr. Semra AKAR ŞAHİNGÖZ</i> <i>Fatma İNCİ</i>	Türkiye'deki Coğrafi Uygulamalarındaki Eksiklikler ve Adapazarı İslama Köftesinin Coğrafi İşaretleme Bağlamında Analizi <i>Öğr. Gör. Ersin UĞURKAN</i>	Moleküler Mutfakta Standart Reçetelerin Geliştirilmesi <i>Yrd. Doç. Dr. Mustafa AKSOY</i> <i>Gülistan SEZGİ</i>	Geleneksel Bir Ekmek Çeşidi; Yufka Ekmeği <i>Öğr. Gör. Ömür ALYAKUT</i> <i>Doç. Dr. Saime KÜÇÜKKÖMÜRLER</i>
15:00-15:30 KAHVE ARASI				
15:30-17:00 5. EŞ ZAMANLI OTURUMLAR				

Sardis Salonu	Amisos Salonu	Pesinus Salonu	Kanes Salonu	Phsalis Salonu
Oturum Başkanı: Prof. Dr. Haluk TANRIVERDİ	Oturum Başkanı: Prof. Dr. İsmail ÖZER	Oturum Başkanı: Prof. Dr. Mustafa TEPECİ	Oturum Başkanı: Doç.Dr. Saime KÜÇÜKKÖMÜRLER	Oturum Başkanı: Prof.Dr. Seyhun YURDUGÜL
Gastronomi Şehirlerindeki Restoran İşletmelerinin Değerlendirilmesi <i>Yrd. Doç. Dr. Serap ALKAYA</i> <i>Doç. Dr. Serkan BERTAN</i>	Restoran İşletmelerinde Müşteri Şikâyet Davranışlarının Analizi: Ankara İlinde Bir Araştırma <i>Yrd. Doç. Dr. Cenk Murat KOÇOĞLU</i> <i>Öğr. Gör. Şule KIYCI</i>	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yağ Kullanımı; Artvin, Arhavi Örneği <i>Öğr. Gör. Yener OĞAN</i> <i>Doç. Dr. Saime KÜÇÜKKÖMÜRLER</i>	Dağcılık Turizminde Moleküler Gastronomi Kullanımı <i>Kardelen ALPASLAN</i> <i>Burcu TÛTÛNCÛ</i> <i>Dr. Canan TANRISEVER</i>	Moleküler Probiyotik Dondurma <i>Berrin ONURLAR</i> <i>Prof. Dr. Fugen Durlu ÖZKAYA</i>
Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Bağlamında Yerel Yemeklerin Mikro Ölçekte Hazırlanmış Farklılıkları: Batırık Üzerine Bir Araştırma <i>Doç. Dr. Burçin Cevdet ÇETİNSÖZ</i> <i>Aylin Sinem POLAT</i>	Müşteri Sadakati Oluşturmada Algılanan Değerin Etkisi: Bir Çağ Kebap Restoranı Örneği <i>Arş. Gör. Tuba TÜRKMENDAĞ</i> <i>Prof. Dr. Azize HASSAN</i>	Uzayda Beslenme Ve Gelişim Süreci Üzerine Teorik Bir Değerlendirme <i>Yrd. Doç. Dr. Bilal DEVECİ</i> <i>Bahar DEVECİ</i>	Korku Çekiciliğinin Gıda Korkusu Üzerine Etkisi <i>Öğr. Gör. Elif Zeynep ÖZER</i> <i>Yrd. Doç. Dr. Mustafa AKSOY</i>	Gastronomide Bazı Bitki Ve Baharatların Ekstraktelerinin Balık Köfteleri Kalitesi Üzerine Etkileri <i>Yrd. Doç. Dr. Esra BALIKÇI</i> <i>Prof. Dr. Galip AKIN</i> <i>Yrd. Doç. Dr. Emre YAVUZER</i>
Nahçıvan Özerk Cumhuriyeti'nde Gıda Sanayi, Nahçıvan Mutfağı Ve Gastronomi <i>Prof. Dr. Haluk TANRIVERDİ</i> <i>Doç. Dr. Mehriban İMANOVA</i> <i>Dr. Öğr. Hüseyin BAĞIRSOYLU</i>	Turizm Tanıtımında Gastronomik Değer Vurgusunun Web Siteleri Bağlamında Değerlendirilmesi <i>Yrd. Doç. Dr. Uğur AKDU</i> <i>Yrd. Doç. Dr. Serap AKDU</i>	Destinasyonların Sahip Olduğu Gastronomi Kimliğine Bir Bakış; Manisa Örneği <i>Öğr. Gör. Ceyhan AKYOL</i>	Gastronominin Sanatsal Yüzü: Opera Ve Gastronomi İlişkisi <i>Öğr. Gör. Cevdet SÖKMEN</i>	Laktik Asit Bakterilerinin Antimikrobiyal Aktiviteleri Ve Laktik Asit Üretim Düzeyleri <i>Özüm ÖZOĞLU</i> <i>Uzm. Dr. Mehmet GÜMÜŞTAŞ</i> <i>Prof. Dr. Sibel A. ÖZKAN</i> <i>Doç. Dr. Evrim Güneş ALTUNTAŞ</i>
Ankara'da Gastronomi Turizminin Değerlendirilmesi: Nitel Bir Araştırma <i>Prof. Dr. Muharrem TUNA</i> <i>Başak ÖZYURT</i>	Destinasyon Pazarlamasında Yemek Kültürünün Önemi: Mengen Uluslararası Aşçılık Ve Turizm Festivali <i>Öğr. Gör. Alper KURNAZ</i> <i>Öğr. Gör. Erhan İŞLEK</i>	Somut Olmayan Kültürel Miras Unsuru Erzurum Lavaş (Acem) Ekmeğinin Turistik Ürüne Dönüştürülmesine Yönelik Bir Çalışma <i>Yrd. Doç. Dr. Neslihan ÇETİNKAYA</i>	Dolaz Peyniri Üzerine Nitel Bir Araştırma: Yalvaç Örneği <i>Öğr. Gör. Yusuf YERLİ</i> <i>Öğr. Gör. Ali ŞEN</i> <i>Öğr. Gör. Merve ÖZBAY</i>	Gastronomi Alanında Transglutaminaz Enzimi Kullanım Olanakları <i>Yrd. Doç. Dr. Aybuke Ceyhan SEZGİN</i> <i>Arş. Gör. Firdevs Yönet EREN</i>

<p>Gastronomi Uzmanlığı, Turları Ve Rehberliği: Kavramsal Bir Çerçeve</p> <p><i>Yrd. Doç. Dr. Alaattin BAŞODA</i></p> <p><i>Öğr. Gör. Serkan AYLAN</i></p> <p><i>Yrd. Doç. Dr. Reha KILIÇHAN</i></p> <p><i>Yrd. Doç. Dr. Yusuf ACAR</i></p>	<p>Yöresel Yemeklerin Gastronomik Ürün Olarak Kullanılması: Bozdoğan Pidelere Örneği</p> <p><i>Öğr. Gör. Kadir BAYSAL</i></p> <p><i>Öğr. Gör. Alper KURNAZ</i></p> <p><i>Öğr. Gör. Erhan İŞLEK</i></p>	<p>Geçmişten Günümüze Isparta Mutfak Kültürü: Nitel Bir Araştırma</p> <p><i>Doç. Dr. Murat ÇUHADAR</i></p> <p><i>Mehmet Anıl KÜÇÜKYAMAN</i></p> <p><i>M. Ayberk ŞAŞMAZ</i></p>	<p>Afyon Karahisar Mutfak Kültüründe Yöresel Bir Yiyecek: Sucuk Döner Kebap</p> <p><i>Yrd. Doç. Dr. Gülçin ALGAN ÖZKÖK</i></p> <p><i>Arş. Gör. Dr. Seda YALÇIN</i></p> <p><i>Öğr. Gör. Besim MADEN</i></p>	<p>Kültürel Miras Bağlamında Sakarya İlinde Yaşayan Etnik Grupların Türk Mutfağına Katkıları</p> <p><i>Öğr. Gör. Kübra ERBİL</i></p> <p><i>Yrd. Doç. Dr. Gül YILMAZ</i></p>
<p>17:30-18.00 GENEL DEĞERLENDİRME VE KAPANIŞ OTURUMU (Amisos Salonu)</p>				